



Bouneschlupp, ein Luxembourger Bohneneintopf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Typisch, traditionell, zünftig, für jeden Tag

Zutaten

- 500 g grüne Buschbohnen bzw. breite Bohnen, in 5 cm großen Stücken oder auch Rauten
- 4 geräucherte Mettwürste
- 4 - 5 mittelgroße Kartoffeln in 1 cm Würfeln
- 1 große Kartoffel, gerieben (Zur Bindung)
- 2 kleine Stangen Lauch in Streifen
- 1 El Pflanzenöl
- 2 l Rindfleischbrühe (Selbst gekocht oder instant)
- 1 Lorbeerblatt, 1 Tl Gewürznelken
- 2 Tl getrocknetes Bohnenkraut
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, geriebene Muskatnuss
- Sauerrahm oder flüssige Sahne zum Verfeinern

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Lauchstreifen in Pflanzenöl farblos anschwitzen und mit der Brühe aufgießen. Gleich herzhaft mit Salz, Pfeffer, einem Strich geriebene Muskatnuss und zwischen den Fingern zerriebenem Bohnenkraut würzen.

Schritt3

Lorbeerblatt und Nelken in einem Laschen Teebeutel dazu geben. Zunächst die Bohnen zufügen und die Mettwürste obenauf legen. Ca. 15 - 20 min. köcheln lassen, dann folgen die Kartoffelwürfel für weitere 8 - 10 min.

Schritt4

Nachschmecken und den Bouneschlupp mit der geriebenen Kartoffel "sämig" binden und mit Sahne oder saurem Rahm verfeinern.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Traditionell reicht man in Luxemburg dazu die Mettwürstchen, kleine Reibekuchen oder Eierpfannkuchen.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** bohnen, Eintopf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bouneschlupp-ein-luxembourger-bohneneintopf/>